

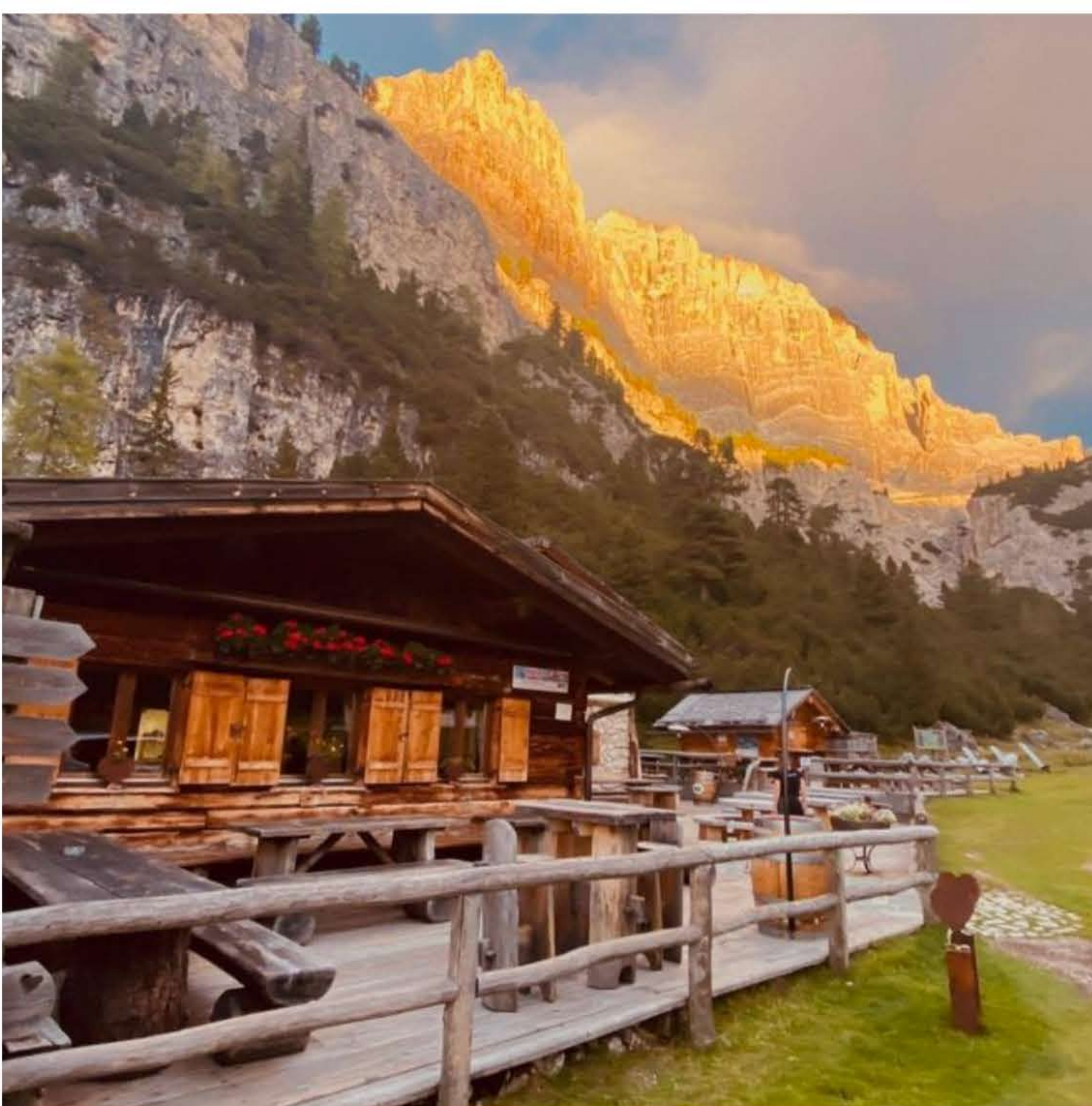
## Nasce Ega Scotoni, l'acqua minerale più alta d'Europa

di GIANLUCA MONTINARO



Altissima lo è. Purissima anche. Eppure, la terza parola che accompagna le prime due non termina in '-issima', come quella di una delle più note acque minerali italiane.

Per svelare l'arcano del 'vocabolo misterioso' ci si deve recare in Alta Badia, oltre San Cassiano e l'Armentarola, sulla strada che porta a passo Valparola, e quindi - scarponcini da montagna ai piedi - inerparsi sulla sinistra, in direzione alpe Lagazuoi.



A metà strada, a 1985 metri, su un bellissimo pianoro, verde brillante in estate, bianco abbagliante in inverno, si incontra un'autentica istituzione di questa valle: il rifugio Scotoni. Dal 1957 questa calda capanna di legno, proprietà della famiglia Agreiter, ora rappresentata da Christian, da sua moglie Manuela e dal giovanissimo Felix, è il punto di ristoro per eccellenza di escursionisti e sciatori. Qui trionfano i sostanziosi piatti della montagna: la cacciagione da pelo, la polenta, i funghi, i canederli, lo speck fatto in casa, il kaiserschmarren. Ma a rendere celebre Scotoni sono le sue carni alla griglia. Un immenso camino troneggia in mezzo alla sala, con dietro Christian a officiare, come un monarca, un rito che si rinnova giorno dopo giorno. Tagli di Chianina (rigorosamente Dario Cecchini) e di Pezzata rossa incrociano quelli di maiali Duroc e di Nero iberico, in un continuo e sontuoso 'carnale' banchetto.



Ma, tornando all'iniziale 'arcano', cos'è altissima e purissima? Lo si è scoperto lo scorso 21 settembre, in occasione di 'Sapori ad alta quota', una kermesse organizzata proprio dal rifugio Scotoni, in collaborazione con latteria San Pietro 474 (rinomato produttore di Grana Padano, con sede a Goito, vicino Mantova), e con la partecipazione di Fabio Zammarano, dell'équipe di cucina del ristorante St. Hubertus di San Cassiano (locale che la Guida Espresso premia con il massimo punteggio: cinque cappelli). Ebbene è: l'Ega Scotoni, un'acqua minerale ('ega' in ladino significa proprio acqua) che sgorga alle spalle del rifugio, a 2160 metri.



Ma non è finita qui: la sorgente, che è in assoluto la più alta d'Europa, si trova proprio nel mezzo di uno dei territori alpini più incontaminati: il Parco naturale di Fanes-Sennes-Braies, Patrimonio - come il resto delle Dolomiti - mondiale dell'Unesco.

Quest'acqua, che viene imbottigliata, grazie a un macchinario all'avanguardia, proprio nel rifugio, ha delle caratteristiche particolari. Giacendo sotto uno spessissimo stato di permafrost Ega Scotoni ha una temperatura costante durante tutto l'anno: sgorga a 2,9° e mantiene stabile il suo prezioso ph alcalino, pari a 8,11. La sua purezza e freschezza trovano riscontro nella sua leggerezza e in un residuo fisso assai basso: 89 mg/l.

Ovviamente, essendo in alta montagna, la sorgente, benché costante, ha una portata ridotta rispetto a sorgenti poste a quote più basse: ciò rende Ega Scotoni un bene 'prezioso'. Imbottigliata in vetro, in una bottiglia leggera, di forma allungata, che ha sul fondo un elegante rilievo sagomato che ritrae le vette dolomitiche, Ega Scotoni è pensata per un mercato di fascia alta nonché per la ristorazione.



E proprio perché nasce in uno scenario naturale ancora incontaminato, Ega Scotoni pone la massima attenzione alla sostenibilità e al rispetto ambientale. All'ovvia scelta del vetro (materiale riciclabile al 100%) ha fatto seguito la ricerca di una vetreria che utilizzi l'ossicombustione, una tecnica di produzione che consente di abbattere del 70% le immissioni inquinanti. Inoltre il 30% del calore prodotto dagli impianti di fusione del vetro viene poi recuperato e utilizzato per il teleriscaldamento.

A tavola Ega Scotoni è la compagna ideale. È un'acqua ricercata e fine, non pesante e dalle spiccate caratteristiche di eterea leggerezza, senza però cadere nell'opposto: l'evanescenza. Un piccolo tesoro, quindi, da gustare con consapevolezza, pensando alle Dolomiti: le montagne rosa che il mondo ci invidia.